

Ciasto francuskie

KOMPLET MIX NA CIASTO FRANCUSKIE

Ciasto

MIX NA CIASTO FRANCUSKIE	1.000 g
margaryna	38 g
Ocet lub spirytus	19 g
woda	500 g
Margaryna (do wałkowania)	800 g
łącznie Ciasto	2.357 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki wyrabiać w mieszarce spiralnej lub przy użyciu haka.

Czas wyrabiania 3 minuty wolne obroty i 8 minut szybkie obroty.

Należy pamiętać, aby konsystencję ciasta regulować zawsze wodą, a nie mąką. Po wyrobieniu ciasto gruntowe odstawić na 15 minut.

Następnie dodać 800g margaryny do ciast francuskich (do wałkowania) i składać kolejno 1x3 i 3x4 lub 4x4 pamiętając o odwracaniu ciasta po każdym złożeniu o 90 stopni. Pomiędzy każdym złożeniem ciasta wymagana jest 15 minutowa przerwa, aby ciasto nie kurczyło się w piecu.

Temperatury wypieku: 220°C

Kiedy ciasto zacznie kolorować należy zmniejszyć temperaturę do 200°C i otworzyć komin w piecu. Czas wypieku 25 minut. Po wyjęciu z pieca ciastka wykończyć KOMPLET Kiddy Gelem.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com